



Fiche technique

RIZ ROND BLANC BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	Riz* rond blanc issu du « <i>Oryza sativa</i> L. » <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect : riz rond blanc Odeur : typique, sans odeur particulière Goût : typique, sans goût particulier Consistance : tendre (après cuisson)
Qualité :	Grains cassés : max. 3% Grains décolorés : max. 0.1% Grains tachetés : max. 0.1 % Grains non décortiqués : max. 0.1 %
Résidus :	Pesticides organochloriques : néant Pesticides organophosphoriques : néant Conservateurs : néant
Teneur en eau :	Max. 15 %
Conservation :	Dans un endroit frais et sec
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net